

PATVIRTINTA
Utenos „Saulės“ gimnazijos
direktoriaus 2014 balandžio 3 d.
įsakymu Nr. VK-27

MAITINIMO ORGANIZAVIMO UTENOS „SAULĖS“ GIMNAZIJOJE TVARKOS APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo Utenos Saulės gimnazijoje tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato mokinių maitinimo, vykdomo gimnazijoje reikalavimus.
2. Tvarkos aprašas taikomas organizuojant ir siekiant užtikrinti sveikatai palankaus mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje.
3. Sveikatai palankaus mokinių maitinimo tikslas – teikti maisto produktus, kurie užtikrintų mokinių maisto medžiagų fiziologinius poreikius, padėtų ugdyti sveikos mitybos įgūdžius.
4. Tvarkos aprašo reikalavimai privalomi mokyklos savininkui, vadovui, juridiniams ir fiziniams asmenims, teikiantiems mokinių maitinimo paslaugas gimnazijoje bei kontrolę vykdančioms institucijoms.

II. SĄVOKOS IR JŲ APIBRĖŽIMAI

5. Šiame tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

Mechaniškai atskirta mėsa – produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo kaulų, gautų mėsą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra suardoma arba pakeičiama .
Pritaikytas maitinimas – toks maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtus, vaiko (asmens) individualius maistinių medžiagų ir energijos poreikius, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

Šiltas maistas – tai maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki jo patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 C temperatūroje.

Valgiaraštis – tai patiekiamų vienos dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

6. Kitos sąvokos atitinka kituose teisės aktuose vartojamas sąvokas.

III. MOKINIŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI UTENOS SAULĖS GIMNAZIJOJE

7. Gimnazijos savininko teisės ir pareigos įgyvendinanti institucija yra atsakinga už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti (pagal galiojančius teisės aktus).
8. Gimnazijos direktorius yra atsakingas už mokinių maitinimo organizavimą ir šio Tvarkos aprašo nuostatų įgyvendinimą.
9. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus.
10. Vaisiai, daržovės, uogos, bulvės gali būti perkami iš fizinių asmenų, kurie turi laikytis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus nustatytų reikalavimų ir išduoda

atitikties deklaracija, vadovaudamiesi žemės ūkio ministro įsakymu . Atitikties deklaracijos 3 punkto, jeigu minėta produkcija nerūšiuojama pagal klases, pildyti nereikia.

11. Mokinių maitinimas organizuojamas gimnazijos valgykloje , sudarant sąlygas kiekvienam mokiniui pavalgyti prie stalo, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų (pagal galiojančius teisės aktus).

12. Gimnazijoje mokiniai turi gauti šilto maisto. Gimnazijoje yra numatytos 2 ilgesnės pertraukos , kad mokiniai suspėtų pavagyti -10,35 -10,50 val. ir 11,35-12,15 val.

12.1. mokiniai laisvai renkasi šaltus ir (ar) šiltus užkandžius;

12.2. gimnazijoje organizuojamas papildomas mokinių iš mažas pajamas gaunančių šeimų maitinimas, kuriam sudaromi papildomų maitinimų (pusryčių, pietų) valgiaraščiai;

12.3. gimnazijoje yra numatyta galimybė laisvai pasirinkti užkandžius, jie turi būti tiekiami pagal maisto produktų asortimento sąrašus, atsižvelgiant į šio Tvarkos aprašo 10 punktą. Užkandžių asortimento sąraše turi būti nurodytas maisto produkto ar patiekalo pavadinimas, gamintojas bei etiketėje ar receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose nurodytos sudedamosios dalys.

13. Pusryčiams mokinyms turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–40 proc rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo. Patiekalai pusryčiams ir pietums turi būti patiekiami pagal valgiaraštį.

14. Mokinių maitinimui gimnazijoje draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir jo gaminiai; konditerijos gaminiai su glaistu, šokoladu ar kremu; sūrūs konditerijos gaminiai (kuriuose natrio daugiau kaip 0,4 g/100 g); maisto produktai bei kramtomoji guma su maisto priedais (šio Tvarkos aprašo 1 priedas); gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių koncentratai; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai (jie leidžiami bendrojo ugdymo įstaigose organizuojamų vasaros stovyklų metu ar sudarant maisto paketus į namus); nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; mechaniškai atskirta mėsa ir jos gaminiai; subproduktai (inkstai, smegenys, plaučiai); maisto papildai; maistas, pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maistas, į kurio sudėtį įeina GMO].

15. Mokiniams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, bulvės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai, sultys (ypač šviežios); grūdiniai (duonos gaminiai, kruopų produktai) ir ankštiniai produktai; pienas ir pieno produktai; liesa mėsa ir jos produktai; žuvis ir jos produktai; aliejus (turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: riebi mėsa ir mėsos produktai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; gyvūninės kilmės riebalai ir margarinas, kur įmanoma, keičiami aliejais); kiaušiniai; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo (negazuoti). Maisto produktus rekomenduojama tiekti iš ekologinės gamybos ūkių ar išskirtinės kokybės produktų gamintojų .

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1. patiekiamas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus ir atitikti saugos reikalavimus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams: virimui vandenyje ar garuose, troškinimui;

16.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

16.5. gaminant maistą turi būti naudojama kuo mažiau druskos ir cukraus;

16.6. rūkyti mėsos gaminiai tiekiami ne dažniau kaip kartą per savaitę;

16.7. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ir virtuvėje yra sąlygos, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

16.8. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ar vaisių, rekomenduotina, šviežių;

16.9. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę;
16.10. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštiniai, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamos daržovės, vaisiai arba jų salotos;
16.11. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, pipirų, garstyčių;
16.12. jei tiekama arbata, turi būti sudaryta galimybė atsigerti nesaldintos arbatos;
16.13. pietų metu rekomenduojama patiekti pasirinkti kelis karštus pietų patiekalus ir kelis garnyrus. Vienas iš karštų pietų patiekalų turi būti tausojantis virškinimo sistemą – pagamintas verdant vandenyje ar garuose arba troškintas. Valgiaraštyje toks patiekalas pažymimas žodžiu „Tausojantis“.

17. Gimnazijoje turi būti sudarytos higieniškos sąlygos nemokamai atsigerti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros, pvz., pilstomo iš geriamajam vandeniui skirtų indų, talpų, automatų ir pan.). Rekomenduojama sudaryti galimybę mokiniams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens.

18. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytais kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus.

19. Gimnazijos valgykloje matomoje vietoje turi būti skelbiama:

19.1. einamosios dienos valgiaraščiai;

19.2. maisto pasirinkimo piramidės plakatas ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

19.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris 8 800 40403 (skambinti maisto saugos ir sudėties klausimais) bei teritorinės visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos telefono numeris 6-19-41 (skambinti maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

20. Už šio Tvarkos aprašo 19 punkte išvardytos informacijos skelbimą atsakingas gimnazijos direktorius.

21. Gimnazijoje negali būti reklamuojami maisto produktai, išvardyti šio Tvarkos aprašo 14 punkte.

22. Valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į gimnazijoje besimokančių mokinių amžių.

IV. MOKINIŲ MAITINIMO VALGIARAŠČIŲ SUDARYMO REIKALAVIMAI

23. Mokinių maitinimo valgiaraščiai turi būti sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas.

24. Gimnazijoje valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui. Pusryčių, pietų, mokinių maitinimo valgiaraščiai ir užkandžių asortimento sąrašai turi būti patvirtinti gimnazijos direktoriaus.

25. Gimnazijos valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.).

26. Pasikeitus valgiaraščiams, jie turi būti pakartotinai derinami su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga. Atliekant nereikšmingus keitimus, t. y. pakeitus vieną maisto produktą tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu, kai mitybinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų, valgiaraščių pakartotinai derinti su teritorine visuomenės sveikatos priežiūros įstaiga nereikia.

27. Gimnazijos visuomenės sveikatos priežiūros specialistė prižiūri, kad vaikų maitinimas būtų organizuojamas pagal šį Tvarkos aprašą, užkandžių asortimento sąrašus ir kitus šio Tvarkos aprašo reikalavimus. Šis specialistas kartą per savaitę pildo Valgiaraščių ir vaikų

maitinimo atitikties patikrinimo žurnalą (Tvarkos aprašo 2 priedas), nustatęs neatitikimų, juos užregistruoja Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnale, nedelsdamas raštu apie tai informuoja maitinimo paslaugos teikėją ir pranešimo kopiją pateikia Vadovui. Maitinimo paslaugos teikėjas atsako už tai, kad nustatyti vaikų maitinimo organizavimo trūkumai būtų pašalinti tą pačią dieną.

27. 1. Valgiaraščių ir mokinių maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas (Tvarkos aprašo 2 priedas) saugomas dvejus metus.

27. 2. Jei per nustatytą laiką po pranešimo raštu mokinių maitinimo organizavimo trūkumai nepašalinami, Vadovas, gavęs pranešimą apie šio Tvarkos aprašo užtikrinimo trūkumus, apie tai praneša Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (maisto saugos ir sudėties klausimais) arba teritorinei visuomenės sveikatos priežiūros įstaigai (maitinimo organizavimo ir valgiaraščių klausimais).

V. DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

28..Gimnazijos valgykloje gali maitintis gimnazijos darbuotojai .

29. Gimnazijoje besimaitinantiems darbuotojams turi būti pateikiami šio Tvarkos aprašo reikalavimus atitinkantys maisto produktai ar patiekalai.

30. Kiekvieną dieną pildomas maitinimo žiniaraštis, kuriame savo vardą pavardę, sumą už maistą įrašo ir pasirašo pats darbuotojas.(3 priedas)

31. Už tikslų valgančių darbuotojų duomenų įrašymą atsakinga virėja, surenkanti pinigus už maistą .

32. Kiekvienos savaitės paskutinę darbo dieną ir paskutinę mėnesio darbo dieną surinktos lėšos įnešamos į gimnazijos kasą, žiniaraščiai pateikiami buhalterijai.

VI. MAITINIMO KAINOS

33.Nustatomo tokios maitinimo kainos:

33.1. mokiniams, skaičiuojant patiekalams sunaudotų maisto produktų kainą ir dalines maisto gamybos išlaidas, sudarančias 60 proc. maisto produktų kainos;

33.2. gimnazijos darbuotojams, skaičiuojant patiekalams sunaudotų maisto produktų kainą ir visas maisto gamybos išlaidas, sudarančias 85 proc. maisto produktų kainos.

MAISTO PRIEDŲ, KURIŲ NETURI BŪTI MOKINIAMS MAITINTI SKIRTUOSE MAISTO PRODUKTUOSE, SĄRAŠAS

Dažikliai:

E 102	tartrazinas
E 104	chinolino geltonasis
E 110	saulėlydžio geltonasis FCF, apelsinų geltonasis S
E 122	azorubinas, karmosinas
E 123	amarantas
E 124	ponso 4R, košenilis raudonasis A
E 127	eritrozinas
E 128	raudonasis 2G
E 129	alura raudonasis AC
E 131	patentuotas mėlynasis V
E 132	indigotinas, indigokarminas
E 133	briliantinis mėlynasis FCF
E 142	žaliasis S
E 151	briliantinis juodasis BN, juodasis PN
E 154	rudasis FK
E 155	rudasis HT
E 180	litolrubinas BK

Konservantai:

E 200	sorbo rūgštis
E 202	kalio sorbatas
E 203	kalcio sorbatas
E 210	benzoinė rūgštis
E 211	natrio benzoatas
E 212	kalio benzoatas
E 213	kalcio benzoatas

Saldikliai:

E 950	acesulfamas K
E 951	aspartamas
E 952	ciklamo rūgštis ir jos natrio bei kalcio druskos
E 954	sacharinas ir jo natrio, kalio bei kalcio druskos
E 955	sukralozė
E 957	taumatinas
E 959	neohesperidinas DC
E 962	aspartamo-acesulfamo druska

Aromato ir skonio stiprikliai:

E 620	Glutamo rūgštis
E 621	Mononatrio glutamatas
E 622	Monokalio glutamatas
E 623	Kalcio glutamatas
E 624	Monoamonio glutamatas
E 625	Magnio glutamatas
E 626	Guanilo rūgštis
E 627	Dinatrio guanilatas
E 628	Dikalio guanilatas
E 629	Kalcio guanilatas
E 630	Inozino rūgštis
E 631	Dinatrio inozinatas
E 632	Dikalio inozinatas
E 633	Kalcio inozinatas
E 634	Kalcio5'-ribonukleotidai
E 635	Dinatrio5'-ribonukleotidai

Maitinimo organizavimo Utenos Saulės
gimnazijoje tvarkos aprašo
2 priedas

VALGIARAŠČIŲ IR VAIKŲ MAITINIMO ATITIKTIES PATIKRINIMO ŽURNALAS

Data	Patikrinimo rezultatas (<i>atitinka / neatitikimo aprašymas</i>)	Siūlomi neatitikimų taisymai	Ištaisymo terminas (data, val.)	Įvykdyta (data, val.)	V., pavardė, parašas

Maitinimo organizavimo Utenos Saulės
gimnazijoje tvarkos aprašo
3 priedas

DARBUOTOJŲ MAITINIMO REGISTRACIJOS ŽINIARAŠTIS

Utenos Saulės gimnazija

Data.....

Eil. Nr.	Vardas Pavardė	Suma	Parašas
